

1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Denominação de venda: Nata UHT para Bater
(o termo "ultrapasteurizado" pode ser substituído por "UHT")

Marca: Gresso

Peso líquido: 200ml e

Conservação: Conservar no frio após aberto

Instruções de utilização: agitar antes de usar; colocar no frigorífico(0 a 5°C) durante 12 horas antes de bater.

Validade: 5 meses

Sistema de codificação do lote: Data de validade; nº máquina; hora de embalagem

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 – Ingredientes: Nata(M.G.30%), emulsionante (E472 b), espessante(E401)

2.2 - Características Organolépticas

Características	Requisitos
Cor	Branca amarelada
Cheiro	Característico, isento de cheiros estranhos ou anormais
Sabor	Característico, isento de sabores estranhos ou anormais
Textura	Homogénea

2.3 - Características Microbiológicas

Característica	Método de ensaio	Requisitos
Estabilidade e esterilidade	NP 579	Estável e estéril

3- CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM**3.1 - Embalagem:**

Formato: Embalagem tetra (individual ou em pack de 3x200ml)

EMITIDO EM: 19-05-2006	EDIÇÃO Nº 1	EMITIDO Helena Carrilho Pereira	APROVADO Donzília Cantarinho
---	------------------------------	--	--

4 – Regulamentação

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respectivas rectificações, nomeadamente:

- Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 396/2005 de 23 de Fevereiro de 2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal;
- Regulamento (CEE) de 26 de Junho de 1990 que prevê um processo comunitário para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos de origem animal;
- Regulamento (CE) nº 466/2001 de 8 de Março de 2001 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 2375/2001 de 29 de Novembro de 2001 que altera o Regulamento (CE) nº 466/2001 da Comissão que fixa os teores máximo de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios

• Indicação de ingredientes considerados alergéneos

Ingredientes Alergéneos (Decreto –Lei nº 126/2005)	Presença	Ausência
Cereais que contêm glúten, nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia		X
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		X
Ovos e produtos à base de ovos		X
Peixes e produtos à base de peixes		X
Amendoins e produtos à base de amendoins		X
Soja e produtos à base de soja		X
Leite e produtos à base de leite, incluindo lactose	X	
Frutos de casca rija		X
Aipos e produtos à base de aipos		X
Mostarda e produtos à base de mostarda		X
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg expressos em SO ₂		X

• Indicação de ingredientes OGM

Ingredientes OGM	Presença	Ausência
De acordo com o regulamento 1829/2003 e 1830/2003		X

EMITIDO EM: 19-05-2006	EDIÇÃO Nº 1	EMITIDO Helena Carrilho Pereira	APROVADO Donzília Cantarinho
---	------------------------------	--	--